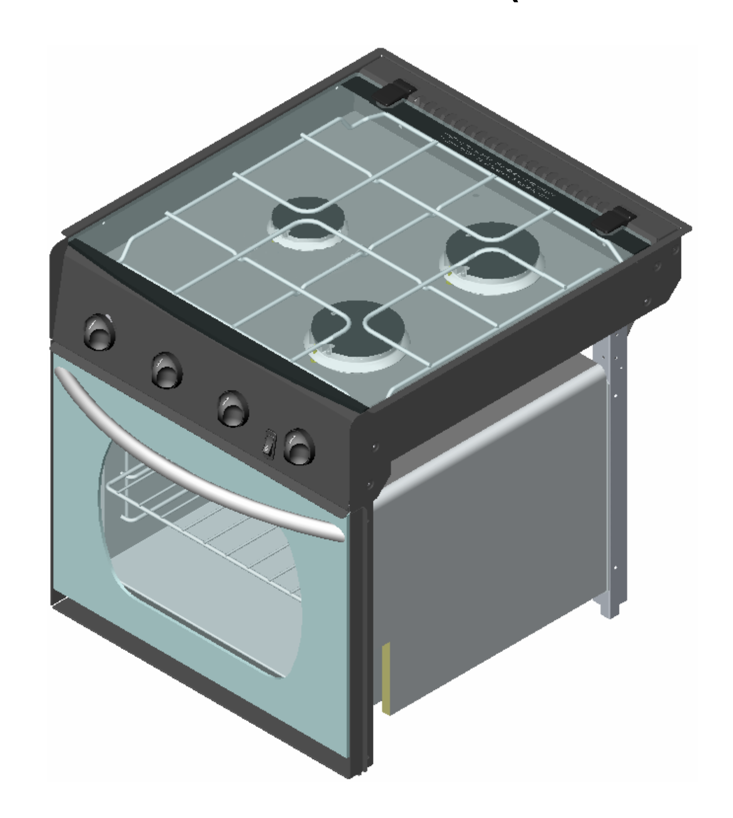


EINBAUGERÄTE

FÜR DIE VERWENDUNG MIT FLÜSSIGGAS

MODELLE
S~OH70000 S~OH76000 (FLÜSSIGGAS)
S~OH71000 S~OH77000 (BIVALENT)



BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG

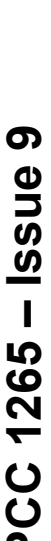
WARNUNG

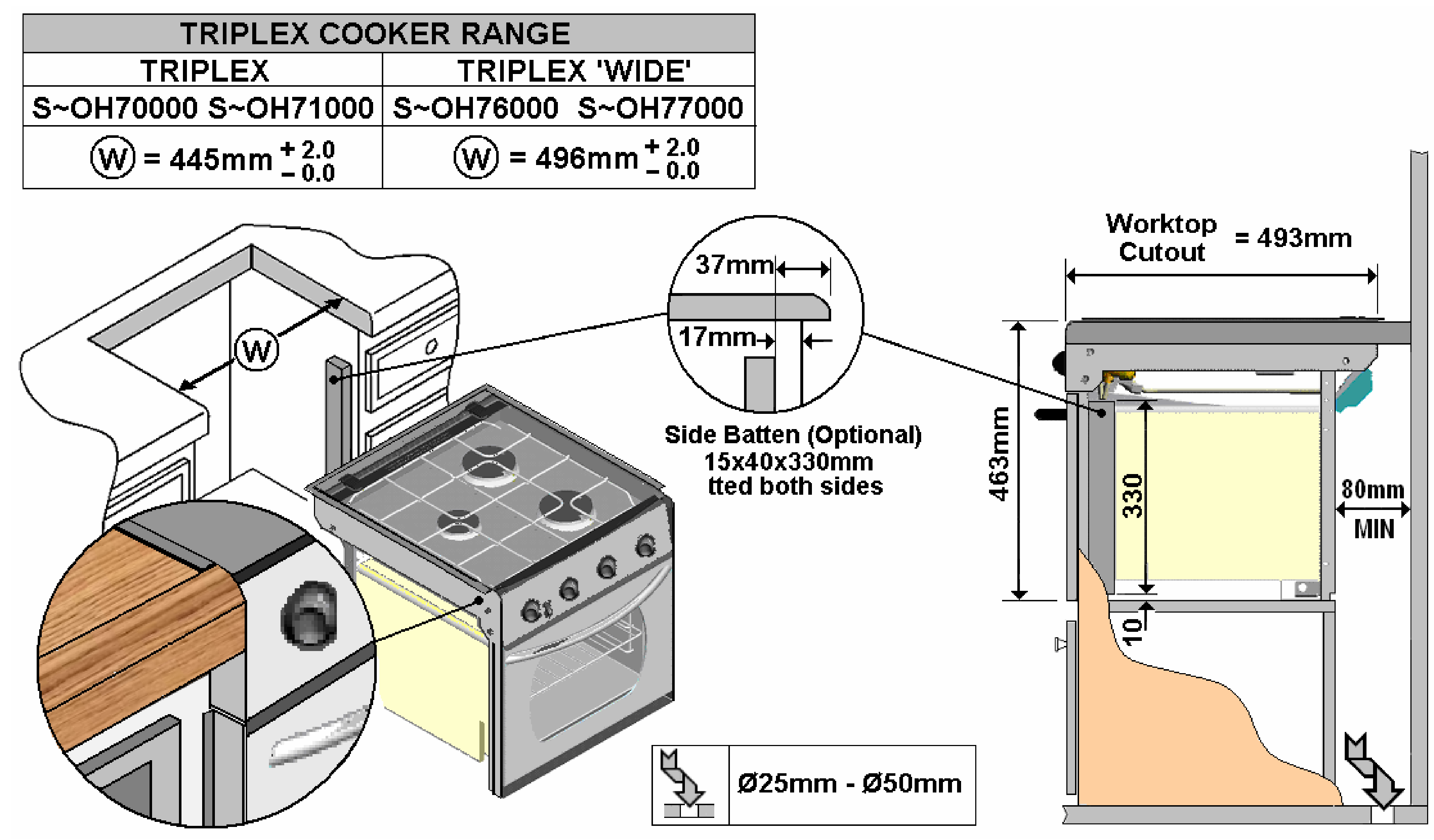
- Lesen Sie die Anleitung vor dem Benutzen
- Verwenden Sie das Gerät nur an gut belüfteten Orten
- Installieren Sie das Gerät gemäß den geltenden Regelungen

Zum Gebrauch in

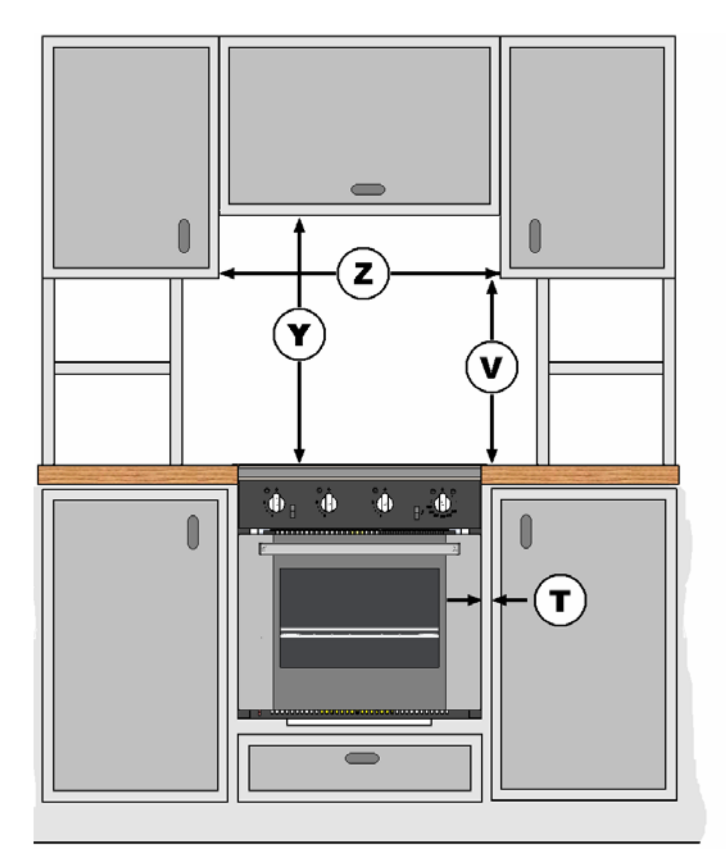
GB NL DE FR ES PT IT SE NO DK SI SK

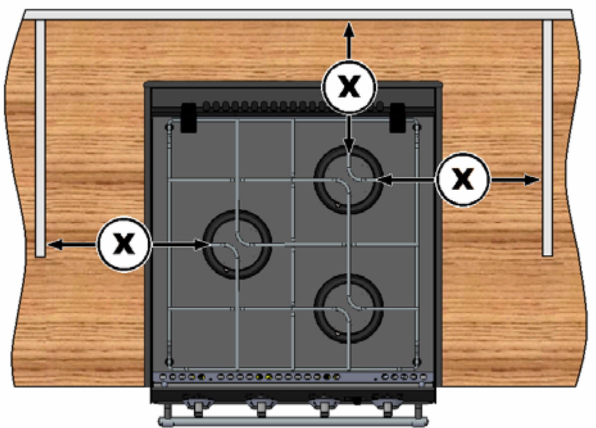
THETFORD LIMITED
UNIT 19 Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate
Rutland Road, Sheffield S3 9QY, ENGLAND.
TEL: + 44 (0) 114 273 8157 FAX: + 44 (0) 114 275 3094


PCC 1265 – Issue 9


TRIPLEX COOKER RANGE
TRIPLEX
TRIPLEX 'WIDE'
S~OH70000 S~OH71000
S~OH76000 S~OH77000
W = 445mm +2.0 -0.0
W = 496mm +2.0 -0.0
W
37mm
17mm
Side Batten (Optional)
15x40x330mm
tted both sides
Worktop Cutout = 493mm
463mm
330
10
80mm MIN
Ø25mm - Ø50mm

MINDESTABSTAND ZU BRENNBAREM MATERIAL



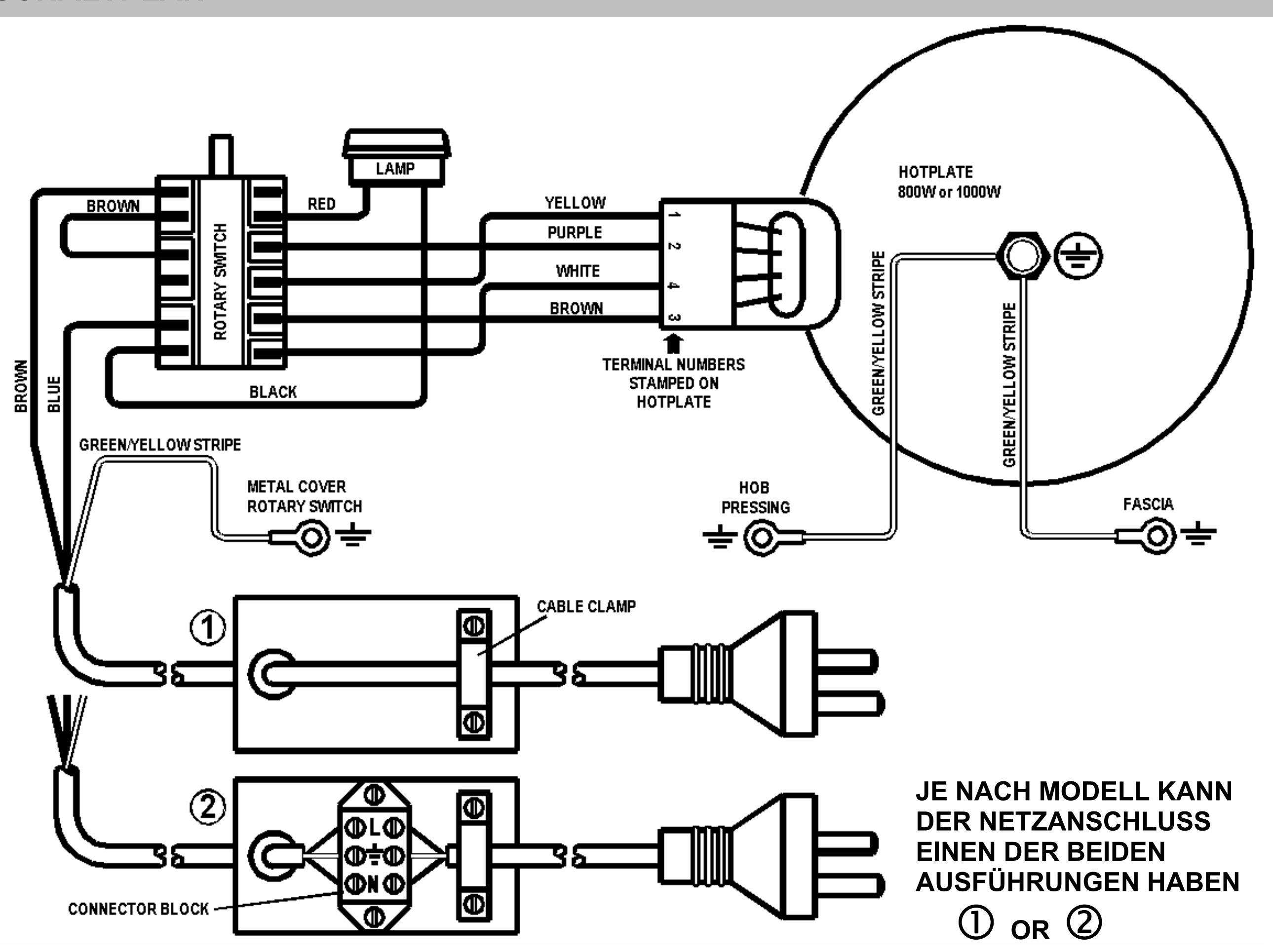


- Empfohlener Mindestabstand zu brennbaren Stoffen
- Installateure sollten die Eignung des Materials mit den Möbelherstellern klären

T ≥ 10mm V ≥ 400mm

X ≥ 200mm Y & Z ≥ 500mm

SCHALTPLAN



TRIPLEX COOKER RANGE																		
	S~OH70000			S~OH70000			S~OH70000			S~OH70000			S~OH71000			S~OH71000		
	7.2kW Model			7.6kW Model			9.0kW Model			9.2kW Model			7.0kW Dual Fuel			7.6kW Dual Fuel		
W, H, D, V^3	H	W	D	H	W	D	H	W	D	H	W	D	H	W	D	H	W	D
	468	456	500	468	456	500	468	456	500	468	456	500	468	456	500	468	456	500
	V^3=	36Ltrs		V^3=	36Ltrs		V^3=	36Ltrs		V^3=	36Ltrs		V^3=	36Ltrs		V^3=	36Ltrs	

Components	Sabaf burners & Taps																	
Identification: Manufacturers name on burner spreader & cup	7.2kW Model			7.6kW Model			9.0kW Model			9.2kW Model			7.0kW Dual Fuel			7.6kW Dual Fuel		
	kW			kW			kW			kW			kW			kW		
	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.7kW	0.65	0.34	1x1.7kW	0.65	0.34	1x1.8kW	0.67	0.34	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.7kW	0.65	0.34
	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.7kW	0.65	0.34	1x1.7kW	0.65	0.34	1x1.8kW	0.67	0.34	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.7kW	0.65	0.34
	1x1.0kW	0.50	0.34	1x1.0kW	0.50	0.34	1x 2.4kW	0.78	0.45	1x 2.4kW	0.78	0.45	1x800W 220/240V~50Hz			1x1000W 220/240V~50Hz		
	1.6kW	0.62	0.35	1.6kW	0.62	0.35	1.6kW	0.62	0.35	1.6kW	0.62	0.35	1.6kW	0.62	0.35	1.6kW	0.62	0.35
	1.6kW	0.59		1.6kW	0.59		1.6kW	0.59		1.6kW	0.59		1.6kW	0.59		1.6kW	0.59	
Σ kW	7.2kW			7.6kW			9.0kW			9.2kW			6.2kW Gas 800W Electric			6.6kW Gas 1000W Electric		
	12V dc			12V dc			12V dc			12V dc			12V dc			12V dc		
kg	21.5Kg			21.5Kg			21.5Kg			21.5Kg			23.1Kg			23.1Kg		

Gas Category:

CAT I_3+ (28-30/37)
BUTANE (G30) 28-30 mbar
PROPANE (G31) 37 mbar

CAT I_3 B/P (30)
BUTANE (G30) 30 mbar
PROPANE (G31) 30 mbar

TECHNISCHE DATEN

TRIPLEX 'WIDE' COOKER RANGE												
	S~OH76000			S~OH76000			S~OH77000			S~OH77000		
	7.2kW Model			8.6kW Model			7.0kW Dual Fuel			7.8kW Dual Fuel		
W / H / D / V^3	H	W	D	H	W	D	H	W	D	H	W	D
	468	496	500	468	496	500	468	496	500	468	496	500
	V^3=	36Ltrs		V^3=	36Ltrs		V^3=	36Ltrs		V^3=	36Ltrs	

Components	Sabaf burners & Taps											
Identification: Manufacturers name on burner spreader & cup	7.2kW Model			8.6kW Model			7.0kW Dual Fuel			7.8kW Dual Fuel		
	kW			kW			kW			kW		
	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.8kW	0.67	0.34
	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.8kW	0.67	0.34
	1x1.0kW	0.50	0.34	1x 2.4kW	0.78	0.45	1x800W 220/240V~50Hz			1x1000W 220/240V~50Hz		
	1.6kW	0.62	0.35	1.6kW	0.62	0.35	1.6kW	0.62	0.35	1.6kW	0.62	0.35
	1.6kW	0.59		1.6kW	0.59		1.6kW	0.59		1.6kW	0.59	
Σ kW	7.2kW			8.6kW			6.2kW Gas 800W Electric			6.8kW Gas 1000W Electric		
	12V dc			12V dc			12V dc			12V dc		
kg	23.0Kg			23.0Kg			24.6Kg			24.6Kg		

Gas Category:

CAT I_3+ (28-30/37)
BUTANE (G30) 28-30 mbar
PROPANE (G31) 37 mbar

CAT I_3 B/P (30)
BUTANE (G30) 30 mbar
PROPANE (G31) 30 mbar

EINFÜHRUNG

Dieses Gerät muss gemäß den laufenden örtlichen, nationalen und europäischen Richtlinien installiert werden. Besondere Aufmerksamkeit soll hierbei auf die Anforderungen in Bezug auf die Belüftung gelegt werden. Lesen Sie die Anleitung bevor Sie das Gerät anschließen oder benutzen.

Dieses Gerät kann wahlweise oberhalb oder unterhalb der Arbeitsplatte eingebaut werden. Eine unsachgemäße Installation kann den Anspruch auf Gewährleistung oder Haftung ungültig machen und zu strafrechtlicher Verfolgung führen. Bitte halten Sie sich an das im Handbuch beschriebene Anschlussverfahren.

Da wir unsere Produkte ständig weiterentwickeln und verbessern, können sich Ausführungen und Illustrationen nach der Veröffentlichung ändern.

Maßnahmen zur Belüftung

Der Gebrauch eines Gasherdes führt zum Ausstoß von Hitze und Feuchtigkeit in den Raum, in dem dieser steht. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, lassen Sie natürliche Öffnungen zur Lüftung offen oder installieren Sie ein Gerät zur mechanischen Belüftung (Dunstabzugshaube).
Bei anhaltendem intensivem Gebrauch des Gerätes muss unter Umständen zusätzlich gelüftet werden. Dies kann beispielsweise durch das Öffnen eines Fensters geschehen oder durch eine effektivere Belüftung, z.B. indem Sie die Dunstabzugshaube auf eine höhere Stufe stellen, sofern vorhanden. Der Raum, in dem das Gerät sich befindet, sollte über eine Luftzufuhr nach örtlichen, nationalen und europäischen Standards verfügen.

Aufstellort

Das Gerät muss sicher vor Zugluft stehen, die das Brennverhalten beeinflussen könnte, und so, dass sich unverbranntes Gas nicht ansammeln kann. Solange das Gerät in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Belüftungsöffnungen nicht versehentlich blockiert oder abgedeckt werden.

Wir empfehlen alle Belüftungsöffnungen des Gerätes mit einer Kulisse zu versehen, um so direkte Zugluft am Gerät zu vermeiden.



- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie sämtliches Zubehör, sowie Verpackung im Grill und Ofen, einschließlich aller Oberflächenschutzfolien aus Kunststoff.
- Reinigen Sie alle Oberflächen mit heißem Seifenwasser um alle Ölreste von den Oberflächen zu entfernen und spülen Sie sorgfältig nach.

BETRIEB

Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche aufgedreht ist.
Sollte Gasgeruch auftreten, stellen Sie die Gasflasche ab und kontaktieren Sie den Zulieferer.

Die Feuerstellen dieses Gerätes haben eine fest angebrachte Luftzufuhr, die nicht extra eingestellt werden muss. Je nachdem welches Gas verwendet wird, sollten die Flammen folgendermaßen brennen:

Propan — Die Flammen sollten ruhig brennen, von blauer/grüner Farbe sein und keine Anzeichen von gelben Spitzen aufweisen.

Butan — Normalerweise sind kurz nach dem Anzünden kleine Mengen an gelben Spitzen zu sehen.
Diese nehmen mit zunehmender Hitze leicht zu.

Alle Flammen werden einzeln gesteuert und jede einzelne wird durch den Fühler eines Thermoelements überwacht. Falls Flammen der Kochstellen versehentlich gelöscht werden, schalten Sie diese ab und warten mindestens eine Minute bevor Sie versuchen, sie wieder anzuzünden.

Gasbrenner

(1) Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. **(2)** Drücken Sie den Bedienknopf und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er ganz aufgedreht ist - zur großen Flamme ( ). **(3)** Halten Sie den Bedienknopf gedrückt während Sie ein angezündetes Streichholz an die Kochstelle halten. **(4)** Sobald die Flamme brennt, halten Sie den Bedienknopf noch etwa 10-15 Sekunden gedrückt. **(5)** Lassen Sie den Bedienknopf los und stellen Sie die gewünschte Flamme ein. **(6)** Falls sich die Flamme nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet haben sollte, lassen Sie den Bedienknopf los und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Schritte (2) bis (5) wiederholen. **(7)** Zum Ausschalten der Flamme drehen Sie den Bedienknopf bis der Strich auf dem Bedienknopf auf den Punkt am Bedienfeld zeigt.

Bei Modellen mit Elektrozündung gehen Sie genauso vor, allerdings wird die Flamme gezündet, indem Sie den Knopf zur elektrischen Zündung auf dem Bedienfeld drücken.

Achten Sie immer darauf, den jeweiligen Bedienknopf auf „aus“ zu stellen, wenn Sie mit der Nutzung der Kochstelle fertig sind.



- Benutzen Sie keine alten oder verformten Töpfe und Pfannen, da diese instabil sein könnten.
- Auf die beiden hinter einander angeordneten Brenner auf diesem Gerät können Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von 10 bis 20 cm gestellt werden. Auf den Einzelbrenner Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser von 10 bis 22 cm.
- Die Verwendung größerer Pfannen/Töpfe kann die Leistung verringern bzw. Schäden verursachen
- Der Deckel muss vor der Benutzung der Kochfeldbrenner vollständig geöffnet werden.

Elektrische Kochplatte (nur bei bivalenten Modellen)

(1) Stellen Sie sicher, dass der Strom eingeschaltet ist. **(2)** Das Bedienelement der Kochplatte ist von 1 (niedrig) bis 6 (hoch) nummeriert. Um diese anzuschalten, drehen Sie den Knopf entweder im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Einstellung. **(3)** Zum Ausschalten der Kochplatte drehen Sie den Knopf bis der Strich oder Zeiger auf dem Knopf auf die 0 auf dem Bedienfeld zeigt.

Die Kochplatte ist eine versiegelte Ausführung und überträgt die Hitze durch Wärmeleitung. Für einen optimalen Wirkungsgrad verwenden Sie eine Pfanne/einen Topf in der richtigen Größe und mit flachem schwerem Boden. Die Pfanne sollte entweder genauso groß oder etwas größer als die Herdplatte sein (bis zu 2,5 cm Übermaß).

BETRIEB

Vor dem ersten Gebrauch der Herdplatte empfehlen wir Ihnen, diese zu für den Gebrauch vorzubereiten und dann zu ölen.

Herdplatte für den ersten Gebrauch vorbereiten
Schalten Sie die Herdplatte kurz ein, ohne eine Pfanne darauf zu stellen, um sie zu härten und die Beschichtung auszubrennen. Stellen Sie sie dazu 3 - 5 Minuten auf mittlere bis starke Hitze. Während dieses Vorgangs kann ein ungiftiger Rauch auftreten. Lassen Sie die Herdplatte abkühlen, dann ölen Sie diese ein.

Ölen der Herdplatte
Erhitzen Sie die Herdplatte 30 Sekunden lang bei mittlerer Hitze, schalten Sie diese dann aus. Gießen Sie eine geringe Menge ungesalzenes Pflanzenöl auf einen sauberen trockenen Lappen oder ein Papiertuch und bringen Sie eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche der Herdplatte auf. Wischen Sie überschüssiges Öl ab, erhitzen Sie dann die Herdplatte eine Minute lang bei mittlerer Hitze. Gelegentliches Ölen trägt dazu bei, das Aussehen zu erhalten.



- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Glassabdeckungen können platzen, wenn sie erhitzt werden. Schalten Sie alle Brenner und die Kochplatte ab und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie die Glasabdeckung schließen.
- Entfernen Sie alle verschütteten Flüssigkeiten von der Oberfläche der Glasabdeckung, bevor Sie sie öffnen.



- Der Regelhahn an diesem Gerät bezieht sich sowohl auf den Grill- als auch auf den Ofenbrenner. Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten ist es ausgeschlossen, beide Brenner gleichzeitig zu betreiben.
- Der Grill darf nur bei geöffneter Tür verwendet werden
- Vor dem Anzünden des Grills sollte das Wärmeverteilblech unterhalb der Blende herausgezogen werden.
- Berühren Sie das Wärmeverteilblech nie ohne Handschutz. Benutzen Sie ggf. Ofenhandschuhe.

Verwendung des Grills

(1) Stellen Sie sicher, das die Gasversorgung bzw. die Gasflasche angeschlossen und eingeschaltet ist. **(2)** Öffnen Sie die Tür, drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn bis zu dem Symbol der großen Flamme ( ). **(3)** Halten Sie den Knopf gedrückt, während Sie ein angezündetes Streichholz an den Brenner halten. **(4)** Sobald die Flamme brennt, halten Sie den Knopf noch etwa 10 - 15 Sekunden lang gedrückt. **(5)** Falls sich die Flamme nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet haben sollte, lassen Sie den Bedienknopf los und warten Sie mindestens eine Minute bevor Sie die Schritte (2) bis (4) wiederholen. **(6)** Zum Ausschalten der Flamme drehen Sie den Bedienknopf bis der Strich auf dem Bedienknopf auf den Punkt an dem Bedienfeld zeigt. **(7)** Achten Sie immer darauf, den jeweiligen Bedienknopf auf „aus“ zu stellen, wenn Sie mit der Nutzung der Kochstelle fertig sind.

Bei Modellen mit Elektrozündung gehen Sie genauso vor, wobei die Flamme gezündet wird, indem Sie den Knopf zur elektrischen Zündung auf dem Bedienfeld drücken. Die Zündung muss bei geöffneter Tür durchgeführt werden.

Vor dem ersten Gebrauch des Grills sollte dieser etwa 20 Minuten lang erhitzt werden, um etwaige verbliebene Schmierstoffe aus der Produktion zu eliminieren, da diese sonst unangenehme Gerüche an das zubereitete Essen weitergeben könnten. Beim ersten Gebrauch kann ein ungiftiger Rauch entstehen. Öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Dunstabzugshaube ein, um den Rauch zu entfernen.

Obwohl sich der Grill schnell aufheizt, ist es empfehlenswert, ihn ein paar Minuten vorheizen zu lassen.

Es ist normal, wenn sich an den Flammen am Brenner während des Aufheizvorgangs gelbe Spitzen bilden.

Durch wenden des Rostes kann die Höhe im Grill geändert werden.

	• Die mitgelieferte Grillpfanne ist multi-funktionell, sie kann bei Ofen- und bei Grillbetrieb verwendet werden. • Die Griffausführung gestattet das Einsetzen sowie das Herausnehmen der Pfanne während des Nutzens.

	• Beim Entfernen der Pfannen aus dem Grill muss Sorgfalt walten, d.h. Ofenhandschuhe müssen getragen werden, der Pfannengriff muss verwendet werden. • Den Griff unbedingt vor der Nutzung im Ofen entfernen.

Nutzung des Ofens

(1) Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung bzw. die Gasflasche angeschlossen und eingeschaltet ist. **(2)** Öffnen Sie die Tür, drücken Sie den Bedienknopf und drehen ihn bis zum Anschlag auf (Stufe 9, 240 °C) **(3)** Halten Sie den Knopf gedrückt und halten Sie ein angezündetes Streichholz an den Brenner. **(4)** Sobald die Flamme brennt, halten Sie den Knopf noch etwa 10-15 Sekunden gedrückt. **(5)** Lassen Sie den Knopf los und stellen Sie die gewünschte Flamme ein**. (6)** Falls sich die Flamme nicht innerhalb von 15 Sekunden entzündet haben sollte, lassen Sie den Bedienknopf los und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie die Schritte (2) bis (5) wiederholen. **(7)** Bringen Sie den Ofenrost in die erforderliche Position und schließen Sie die Tür. **(8)** Obwohl sich der Ofen schnell aufheizt, ist es empfehlenswert, ihn 10 Minuten vorheizen zu lassen. Der Ofen sollte seine volle Temperatur innerhalb von 15 - 20 Minuten erreichen. **(9)** Zum Ausschalten drehen Sie den Knopf bis der Strich auf dem Knopf mit dem Punkt auf dem Bedienfeld ausgerichtet ist. **(10)** Achten Sie immer darauf, den Bedienknopf auf „aus“ zu stellen, wenn Sie fertig sind.

Bei Modellen mit Elektrozündung gehen Sie genauso vor, wobei die Flamme gezündet wird, indem Sie den Knopf zur elektrischen Zündung auf dem Bedienfeld drücken. Die Zündung muss bei geöffneter Tür durchgeführt werden.

BETRIEB

Der Rost wurde so gestaltet, dass er eine gute Zirkulation im hinteren Ofenteil zulässt. Ein erhöhter Stab am hinteren Teil verhindert, dass Backformen oder Geschirr mit der hinteren Seite des Ofens in Kontakt kommen. Um ein Backblech/ Rost zu entfernen, ziehen Sie es nach vorne, bis es nicht mehr weitergeht, dann heben Sie es vorne an und ziehen es ganz heraus.



Bevor Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, das folgende Verfahren zu benutzen:-

Reinigen Sie alle Oberflächen mit heißem Seifenwasser. Zünden Sie den Ofen an und stellen Sie den Regelknopf auf Gas Stufe 5 (200 °C). Heizen Sie den Ofen etwa 30 Minuten lang, um etwaige verbliebene Schmierstoffe aus der Produktion zu eliminieren, da diese sonst unangenehme Gerüche an das zubereitete Essen weitergeben könnten.
Beim ersten Gebrauch kann ein ungiftiger Rauch entstehen. Öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie die Dunstabzugshaube ein, um den Rauch zu vertreiben.



- Die mit dem Gerät gelieferten Bleche und Pfannen sind die Höchstgröße, die mit dem Gerät verwendet werden sollte. Größere Pfannen und Töpfe können die Wärmezirkulation behindern, was zu verlängerten Kochzeiten führt.
- Stellen Sie immer sicher, dass die Speisen korrekt gekocht sind, bevor Sie sie servieren.

Steuerung der Temperatur

Die Temperatur im Ofen wird durch einen thermostatischen Gashahn gesteuert und ist über den Bereich von 130 °C bis 240 °C einstellbar. Die ungefähren Temperaturen für die Einstellungen auf dem Bedienknopf sind in der Tabelle unten aufgeführt. Die angegebenen Temperaturen beziehen sich auf die Mitte des Ofens und bei allen Einstellungen ist der Ofen im oberen Bereich heißer und zum Boden hin kühler.
Die Abweichung zwischen dem oberen Bereich und der Mitte des Ofens bzw. von der Mitte nach unten entspricht etwa einer Stufe auf dem Bedienknopf. Sie können diesen Temperaturunterschied ausnutzen, wenn Sie Gerichte zubereiten, bei denen es nötig ist, dass gleichzeitig mit unterschiedlichen Temperaturen gekocht wird. Auf diese Weise kann der größtmögliche Nutzen aus dem Gas gezogen werden, das verwendet wird, um den Ofen zu heizen.
Sie sollten darauf achten, den Ofen nicht zu überladen, lassen Sie ausreichend Zwischenräume frei, um eine gute Zirkulation der Hitze zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass beim Braten und Rösten mit Aluminiumfolie die Folie weder die Zirkulation der Hitze noch die Flamme behindert.

Gas Einstellung	Temperatur (Ofenmitte)			Gericht
¼ - ½	265-275ºF	130-135ºC	Sehr kühl	Meringues
1	285	140	kühl	Obstkompott
2	300	150	kühl	Stollen, Reisspeise
3	330	165	warm	Gebackener Pudding, Butterkekse
4	355	180	mittel	Rührkuchen
5	385	195	ziemlich heiß	Biskuitteige, Pfeffernüsse
6	410	210	heiß	Mürbeteigmantel
7	430	220	heiß	Brot, Küchlein, Plunderteig
8	445	230	sehr heiß	Blätterteig
9	465	240	sehr heiß	Überbacken

Wichtige Informationen und verbindliche Hinweise

- Lesen Sie die Anleitung bevor Sie das Gerät zum ersten Mal anschließen oder benutzen.
- Lassen Sie den Ofen vor der ersten Nutzung aufheizen, um etwaige Gerüche vor der Nahrungszubereitung zu vertreiben.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Entfernen Sie Flecken gleich nach deren Entstehung.
- Tragen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Roste und Bleche aus dem Ofen nehmen.
- Achten Sie darauf, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind, wenn Sie fertig sind.
- Lassen Sie keine Kinder in die Nähe des Herdes, solange dieser in Gebrauch ist. Drehen Sie Bratpfannengriffe von der Ofenvorderseite weg, so dass diese nicht versehentlich heruntergezogen werden können.
- Lassen Sie kein Öl oder Fett in den Blechen oder am Boden ansammeln.
- Benutzen Sie keine Pulver oder Scheuermittel, die die Oberfläche des Gerätes zerkratzen können.
- Nutzen Sie den Ofen unter keinen Umständen um einen Raum zu beheizen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Grill- bzw. Ofentür.

Undichte Stellen

Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, sollte die Gasversorgung **SOFORT** an der Flasche abgedreht werden. Löschen Sie offenes Licht, auch Zigaretten und Pfeifen. Betätigen Sie keine elektrischen Schalter. Öffnen Sie alle Türen und Fenster, damit das ausgetretene Gas entweichen kann. Butan-/ Propangas ist schwerer als Luft, daher sinkt entwichenes Gas nach unten. Der starke unangenehme Geruch des Gases hilft dabei, die ungefähre Stelle eines Lecks zu finden. Überprüfen Sie, ob das Gas aus einem nicht brennenden Brenner entweicht. Suchen Sie niemals nach undichten Stellen mit Hilfe einer offenen Flamme. Die Suche nach Lecks sollte mit einem Lecksuchspray durchgeführt werden.

INSTALLATION

Vorschriften und Normen
Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass Geräte, die mit Gas betrieben werden, von einem geprüften und zugelassenen Techniker gemäß geltenden örtlichen und nationalen/ europäischen Normen eingebaut und gewartet werden. Ein unsachgemäßer Anschluss kann den Anspruch auf Gewährleistung oder Haftung außer Kraft setzen und zu strafrechtlicher Verfolgung führen. Besondere Aufmerksamkeit ist hierbei den Belüftungsanforderungen zu geben. Lesen Sie die Anleitung bevor Sie das Gerät anschließen bzw. benutzen.

Belüftung
Dieses Gerät ist für den Anschluss in Ferienhäusern, Wohnwagen und Booten geeignet. In jedem Fall müssen die nationalen Normen in Bezug auf Belüftung des jeweiligen Fahrzeugs, in dem das Gerät angeschlossen werden soll, eingehalten werden.
Die europäische Norm EN 1949 „Festlegungen für die Installation von Flüssiggasanlagen in bewohnbaren Freizeitfahrzeugen und zu Wohnzwecken in anderen Fahrzeugen" schreibt vor, dass Geräte nach Anleitung des Herstellers zu installieren sind, einschließlich angemessener Vorrichtung zur Vermeidung der Ansammlung unverbrannten Gases. Wir empfehlen einen Bodenlüfter, der nach draußen abführt, mit einer Mindestgröße von Ø 12 mm bis zu einer Größe von Ø 50 mm, der mit Kulissen ausgestattet sein sollte, um direkten Zug am Gerät zu vermeiden.

Aufstellort
Das Gerät kann in einer Küche/ Wohnküche, aber NICHT in einem Raum, in dem sich auch ein Bad oder eine Dusche befindet, installiert werden. Flüssiggasgeräte dürfen nicht unter Erdbodenhöhe installiert werden, also nicht in einem Keller.

Lage
Wie in der angehängten Zeichnung dargestellt, muss eine Aussparung hergestellt werden. Die Maße der Aussparung MÜSSEN den angegebenen Abmessungen entsprechen und die niedrige Belüftung beinhalten, die in der Zeichnung mit ⇘ gekennzeichnet ist.

Zwischen der Ecke der Brenner und brennbarem Material muss mindestens ein Abstand von 200 mm bestehen, sofern dies nicht durch eine Schicht nicht brennbaren Materials geschützt ist. Sofern das Gerät nicht mit einem Glasdeckel versehen ist, muss ein nicht brennbares Hitzeschutzschild an der Rückwand direkt hinter dem Gerät angebracht werden.

Das Gerät sollte an den Befestigungsschraubenpositionen, die sich an der Frontblende befinden, befestigt werden. Je nach Modell befinden diese sich an den folgenden Stellen:

2 an jeder Seitenblende der Grillöffnung
2 an jeder Seitenblende der Ofenöffnung

Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig an seinem Platz im Schrank/der Öffnung steht, bevor Sie es fest anbringen.

Das Gerät muss sicher vor Zugluft, die das Brennverhalten beeinflussen könnte, aufgestellt werden und so, dass eine Ansammlung unverbrannten Gases verhindert wird. Solange das Gerät in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Öffnungen zur Lüftung nicht versehentlich blockiert oder abgedeckt sind. Stellen Sie sicher, dass sich brennbare Materialien wie Vorhänge und Regale in angemessenem Abstand vom Gerät befinden.

INSTALLATION

Nach Beendigung der Installation sollte ein Warnhinweis nach EN 721 neben dem Gerät angebracht werden.

Die Leistung dieses Gerätes entspricht den Anforderungen der europäischen Norm für Haushalt-Kochgeräte für gasförmige Brennstoffe (DIN EN 30), die die maximale Temperatur, um die sich umliegendes Mobiliar erwärmen darf, auf 65 °C über der Umgebungstemperatur begrenzt. Der Installateur sollte überprüfen, ob die Materialien der Möbel geeignet sind – das heißt, dass zum Beispiel Plastik einen niedrigeren Erweichungspunkt als den oben angegebenen haben könnte.

Wir empfehlen, dass die Installation mindestens die minimalen Abmessungen, die in dieser Anleitung gezeigt werden, einhält, da jede Abweichung zu einem übermäßigen Temperaturanstieg führen könnte. Wenn diese Mindestabmessungen aufgrund von Einbaubedingungen verringert werden müssen, dann MUSS eine Prüfung zum Temperaturanstieg in und an alle umliegenden Möbeln durchgeführt werden. Die Ausführung wird als zulässig befunden, sofern die Ergebnisse dieses Tests alle geltenden Normen und die Anforderungen der Materialvorgaben des Möbelherstellers einhalten. Wenn die Mindestabmessungen unterschritten werden, empfehlen wir, diese mit nicht brennbarem Material zu schützen.

Gasanschluss

Überprüfen Sie vor dem Anschließen, dass die örtlichen Bedingungen für Gassorte und Gasdruck den Anforderungen des Gerätes entsprechen. (Gassorte und Druck für dieses Gerät sind auf dem Typenschild am Boden des Gerätes aufgedruckt)

Die Ø 8 mm Einströmöffnung befindet sich hinten am Gerät. Vor dem Anschluss entfernen Sie den Schutzstopfen aus Kunststoff von dem Anschlussstutzen. Dieses Gerät **MUSS** mit einem Metallrohr aus Kupfer, rollnahtgeschweißtem Stahl, nahtlosem Stahl oder rostfreiem Stahl, gemäß den Anforderungen aus EN 1949, angeschlossen werden. Ein Gummischlauch **DARF NICHT** benutzt werden.

Elektrischer Anschluss

(1) 12V DC

Eine konstante 12 V-Versorgung wird empfohlen. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Leitungen fern von jeglichen Hitzequellen, wozu auch dieses Gerät zählt, verlegt sind. Überschüssiges Kabel muss vom Gerät weggeführt werden und darf nicht mit dem Ofen oder Grill in Kontakt kommen. Dieses Gerät MUSS geerdet sein. Der Stecker und die Steckdose müssen nach der Installation erreichbar sein.

(2) 240 V ~50 Hz

Dieses Gerät MUSS ausschließlich an eine geeignete 240-V-Steckdose mit dem mitgelieferten Stromkabel und Stecker angeschlossen werden. Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel fern von jeglichen Hitzequellen, wozu auch dieses Gerät gehört, verlegt ist. Der Stecker und die Steckdose müssen nach der Installation erreichbar sein.

INSTALLATION



Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sicherzustellen und um zu verhindern, dass Änderungen des Luftdrucks die Leistung des Ofens beeinträchtigen, empfehlen wir die Einhaltung folgender Installationsanforderungen:-

- in einen eigenen Schrank eingebaut, der nicht mit extern belüfteten Kammern in benachbarten Möbeln verbunden ist, außer den richtig dimensionierten Gasausführungen.
- Öffnungen für Kabel und Leitungen sollten Mindestmaße haben, wenn möglich
- Eine Gasaustrittsöffnung MUSS vorhanden sein.
- Alle niedrigen Belüftungen DÜRFEN sich NICHT in der Öffnung für das Gerät befinden
- Schränke unter dem Gerät DÜRFEN das Gas NICHT in den Wohnbereich eindringen lassen.
- Belüftungsöffnungen und Gasablassöffnungen MÜSSEN frei gehalten werden



- Nach der Installation **MUSS** das Geräts auf ordnungsgemäße Funktion geprüft werden
- Der Gasversorgungsdruck, an den dieses Gerät angeschlossen ist, **DARF** nicht um mehr als 2,5 mbar vom Nennwert abweichen, wenn alle Geräte, die an die Versorgung angeschlossen sind, gleichzeitig betrieben werden

WARTUNG

Dieses Gerät benötigt kaum andere Wartung außer Reinigung. Alle Teile sollten mit warmen Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerpulver. Beim Reinigen der Kochmulde ist es überaus wichtig sicherzustellen, dass die Löcher nicht verstopft werden. Die Bedienungsknöpfe sind aufgesteckt und können zu Reinigungszwecken entfernt werden. Sie sind untereinander austauschbar ohne ihre Funktion zu beeinträchtigen.

REPARATUREN

Sämtliche Wartungsarbeiten müssen von einem geprüften und zugelassenen Techniker durchgeführt werden. Bevor Wartungsarbeiten begonnen werden, sollte das Gerät abgekühlt und vom Stromnetz getrennt worden sein. Nach jeder Wartung muss das Gerät auf Gasdichtigkeit überprüft werden.

Bitte kontaktieren Sie ihren offiziellen örtlichen Kundendienst und teilen Sie diesem das Modell und die Seriennummer auf dem Typenschild sowie das Kaufdatum mit, wenn Sie eine Wartung wünschen.

Model Code SCK13950		Serial No. 10-32-349499001	THETFORD
Model Range: Aspire CK13000			TEL +44 (0) 114 273 8157
CE – 0359BT859		ΣQn – 8.2kW(591g/hr)	12V SPARK IGN
	CAT I3+(28/30-37)	CAT I3B/P(30)	(220V - 240V)~50Hz 800W
G30 G31	BUTANE 28-30mbar PROPANE 37mbar	BUTANE 30mbar PROPANE 30mbar	
	AT,CZ,DE,DK,HU,LU,NL,NO,SE,SI	BE,CH,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,PT,SK,SI	



- Das Gerät darf nicht verändert oder umgebaut werden, es sei denn, es handelt sich um eine genehmigten Veränderung/Umbau und wird vom Hersteller bzw. seinem Vertreter ausgeführt. Es sollten keine anderen Teile außer den vom Hersteller gelieferten an diesem Gerät verwendet werden.
- Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, darf sie nur vom Hersteller bzw. seinem Vertreter ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

1. **Trennung von der Gasversorgung**
   Heben Sie die Sockelleiste an und entfernen Sie sie, um Zugang zu erhalten, trennen Sie dann die Gasversorgung. Wenn es sich um ein bivalentes Modell handelt, dann schalten Sie das Gerät spannungsfrei.
2. **Entfernen des Kochfeldes**
   Trennen Sie die Gasversorgung (1) und die Spannungsversorgung, sofern es sich um ein bivalentes Modell handelt. Heben Sie das Kochgitter ab und entfernen Sie die beiden Schrauben, die die Brennerköpfe sichern. Entfernen Sie das Bedienfeld indem Sie alle Bedienknöpfe abnehmen und schrauben die beiden versenkten festen Muttern heraus, sowie die beiden Schrauben, die das Bedienfeld haltend. Heben Sie das Bedienfeld vorsichtig ab und falls Sie eine Elektrozündung haben, entfernen Sie die beiden Flachstecker von der Rückseite des Umschalters. Entfernen Sie die beiden mittigen Schrauben, die den Kontakt zum hinteren Teil des Gehäuses sicherstellen. Entfernen Sie die beiden Schrauben, die die Vorderseite festhalten. Sie sind auf jeder Seite durch die äußeren Spalte an der angewinkelten Vorderseite zugänglich. Fassen Sie das Kochfeld an der angewinkelten Vorderseite, heben Sie dessen Oberfläche vorsichtig von der Vorderseite und lassen Sie sich die hintere Ecke von dem hinteren Teil des Gehäuses lösen. Anmerkung: Bei bivalenten Geräten entfernen Sie die hintere Abdeckung der Herdplatte und trennen die elektrischen Anschlüsse. Die Kochplattenoberfläche sollte auf eine geeignete Unterlage gelegt werden.
3. **Austausch der Bedienelemente**
   Entfernen des Gerätes aus dem Gehäuse
   Trennen Sie die Gasversorgung (1). Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie die beiden Schrauben an jeder Seite der Verkleidung – denken Sie daran, dass die Vorderseite entweder vorne oder an den Seiten festgeschraubt sein kann, sehen Sie dazu unter Befestigung, Seite 12, nach. Öffnen Sie den Glasdeckel und entfernen Sie die beiden Schrauben auf jeder Gehäuseseite.
   Ziehen Sie das Gerät vorsichtig zu einem Drittel heraus und achten Sie auf mögliches (Ab-)Reißen von Kabeln oder Leitungen. Wenn es sich bei dem Gerät um ein bivalentes Modell handelt, trennen Sie die Netzverbindung an der hinteren Klemmenleiste. Wenn alles in Ordnung ist, heben Sie das Gerät heraus und legen es auf eine geeignete Oberfläche.

4.
   Kochfeldregler
   Von der Gasversorgung trennen (1). Kochmulde abnehmen (2). Schrauben Sie das entsprechende Rohr und Thermoelement ab und nehmen Sie es von Regler ab Entfernen Sie die Überwurfmutter von der Vorderseite des Bedienfelds. Trennen Sie den Regler von der Gasleitung und nehmen Sie ihn heraus.
   Ofen- und Grillregler
   Befolgen Sie die oben aufgeführten Anweisungen, aber bauen Sie das Gerät aus seinem Gehäuse aus, um Zugang zum Ofenthermostat sowie den Thermoelementen des Grills und Ofens zu bekommen Offnen Sie die Ofentür und lösen Sie die beiden Schrauben, mit denen der Thermofühler befestigt ist und schieben Sie den Fühler nach hinten aus dem Ofen heraus. Entfernen Sie die Befestigungsschrauben über und unter dem Regler. Demontieren Sie das Einlassrohr und zwei Brennerversorgungsleitungen. Entfernen Sie die Armaturen vom alten Regler und befestigen Sie sie auf dem Austauschelement.
5. **Demontage des Grillbrenners**
   Von der Gasversorgung trennen (1). Gerät aus dem Gehäuse nehmen (3). Kochmulde abnehmen (2). Entfernen Sie die beiden Schrauben, die das Wärmeverteilblech halten. Entfernen Sie die Dämmung und entfernen Sie die drei Schrauben, welche den Grillrauchzug halten – zwei unterhalb des Bedienfeldes, eine befindet sich oben hinten an der Abdeckung des Abzugs. Nehmen Sie die Abdeckung ab. Hebeln Sie die Zahnscheiben, mit denen der Grillbrenner befestigt ist, ab.
6. **Elektrische Zündung (wenn vorhanden)**
   Von der Gasversorgung trennen (1). Gerät aus dem Gehäuse nehmen (2).
   Grillbrenner – Entfernen Sie hinten am Gerät die Schraube aus der Halterung und Sonde der elektrischen Zündung. Verfolgen Sie das Elektrodenkabel zurück zum Generator und ziehen Sie den Verbinder ab.
   Ofenbrenner - Verfolgen Sie das Elektrodenkabel zurück zum Generator und ziehen Sie den Verbinder ab**.** Lösen Sie die Schraube, die die Funkenelektrode innerhalb des Ofens befestigt, ziehen Sie dann die Elektrode vorsichtig aus dem Ofen heraus und entfernen Sie sie.
   Austausch des Piezo Funkengenerators – Entfernen Sie alle Elektrodenkabel. Entfernen Sie die Kontermutter und entfernen Sie sie sorgfältig vom Feld.
   Ersatz des 12-V-Funkengenerators – Befindet sich hinten am Gerät. Entfernen Sie alle Elektrodenkabel, lösen Sie die beiden Halteschrauben und heben Sie die Einheit ab.
7. **Grillbrennerinjektor (Nr. 62)**
   Von der Gasversorgung trennen (1). Gerät aus dem Gehäuse nehmen (2). Lösen Sie die Befestigungsschraube aus dem Injektorhalter, lösen Sie die Grillleitung aus dem Regler und entfernen Sie den Injektor.
8. **Ofenbrennerinjektor (Nr. 59)**
   Öffnen Sie die Ofentür und lösen Sie die Brennerhalteschraube, schieben Sie den Brenner nach links und heben Sie ihn heraus. Der Injektor ist an der rechten Seite des Ausschnitts offen gelegt. Schrauben Sie den Injektor heraus.

9. **Ersatz des Thermoelements**
   Von der Gasversorgung trennen (1). Gerät aus dem Gehäuse nehmen (2).
   Grillbrenner – Schrauben Sie das Thermoelement aus dem Regler. Lösen Sie die Mutter am Regler.
   Ofenbrenner – Schrauben Sie das Thermoelement aus dem Regler**.** Im Inneren des Ofens befindet sich das Thermoelement direkt über dem Brenner an der Rückwand. Lösen Sie die Kontermutter und ziehen Sie das Thermoelement von der Rückseite des Geräts.
10. **Ofentür entfernen**
    Öffnen Sie die Tür und betätigen Sie den Haken an allen Scharnieren. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie sie aus der Vorderblende.